

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.06.2023 13:17:34

Уникальный программный ключ:

5258223550ea09fab23776a1609b644b33d8986ab6255891f298f013a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 5з.е.(180ч).

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины – изучение фундаментальных процессов, лежащих в основе производства продуктов с использованием технологических и пищевых добавок.

1.2. Задачи дисциплины:

- освоение студентами навыков по применению пищевых и биологически активных добавок в технологии продукта;
- изучение студентами химического состава и технологических свойств пищевых добавок;
- приобретение студентами базовых знаний в области нормативным и техническим документам, регламентирующим получение безопасной продукции;
- ознакомить студентов с основными классами пищевых добавок.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты является дисциплиной вариативной части (Б1.В.07) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1.Физика
	2.Химия
	3.Микробиология
	4. Производство продукции растениеводства
	5. Технология хранения и переработки продукции животноводства
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">➤ общие базовые сведения по физике, органической, биологической,

	<p>физической и коллоидной химии;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ анализировать физико-химические и биохимические показатели биологических объектов; ➤ организовывать и планировать исследования; ➤ принимать решение по проблемам постановки исследования; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ определением физических, химико-физических и биохимических показателей биологических объектов; ➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к конкретным условиям.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дисциплина является предшествующей для дисциплин «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции», «Управление качеством и безопасностью продукции», «Техно-химический контроль сельскохозяйственной продукции».

Особенностью дисциплины является то, что предусматривается изучение применения пищевых добавок при переработке сельскохозяйственной продукции., биологически активные вещества.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
------------------	--------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------------------

ПК-4	Способен применять инновационные технологии при переработке сельскохозяйственного сырья	ПК 4.1. Определяет перечень параметров безопасности пищевого сырья, материалов, упаковки, для которых необходим контроль	<p>Знать: перечень параметров безопасности пищевого сырья, материалов, упаковки, для которых необходим контроль;</p> <p>Уметь: определять перечень параметров безопасности пищевого сырья, материалов, упаковки, для которых необходим контроль</p> <p>Владеть: методами определения перечня параметров безопасности пищевого сырья, материалов, упаковки, для которых необходим контроль</p>
ПК-5	Способен разрабатывать системы мероприятий по контролю технологических процессов производства высококачественной безопасной продукции	ПК 5.1. Устанавливает перечень параметров (показателей) безопасности для которых необходим контроль, чтобы устранить или предотвратить опасные факторы	<p>Знать: перечень параметров (показателей) безопасности для которых необходим контроль, чтобы устранить или предотвратить опасные факторы;</p> <p>Уметь: устанавливать перечень параметров (показателей) безопасности для которых необходим контроль, чтобы устранить или предотвратить опасные факторы</p> <p>Владеть: приемами установления перечня параметров (показателей) безопасности для которых необходим контроль, чтобы устранить или предотвратить опасные факторы</p>
ПК-5	Способен разрабатывать системы мероприятий по контролю технологических процессов производства высококачественной	ПК 5.2 Владеет методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	<p>Знать: методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p> <p>Уметь: использовать методы исследования свойств продовольственного сырья,</p>

	ной безопасной продукции		<p>пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p> <p>Владеть: методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p>
--	-----------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

II.